



Der wahre Winter lockt nach Lappland – auf den Schneetöf und in die gemütliche Blockhütte. 49

Hechtköpfl und Felchenkaviar – auf zur Fischmetzgete

Bei der Fisch-Köchin Vreni Giger kommt ein 20-gängiges Amuse-Bouche-Menü auf den Tisch

Der Herbst ist auch im Wasser die reichste Zeit. Wie vielfältig sich Fische aus dem Bodensee zubereiten lassen, zeigt die Spitzenköchin Vreni Giger mit einer Fischmetzgete – und demnächst auch in ihrem ersten Kochbuch.

VON SILVIA SCHAUB

Wenn sich die Blätter an den Bäumen allmählich verfärben, hüpf Vreni Gigers Herz. Dann wartet die Spitzenköchin vom «Jägerhof» in St. Gallen darauf, was ihr die Natur abwirft. Nicht allein von den Feldern und aus dem Wald. «Der Herbst ist auch im Wasser die reichste Zeit.» Und was der nahe gelegene Bodensee alles an Fang hergibt, ist ihr ohnehin lieber. «Ich mag Fisch, weil er regional ist.» Bei ihr kommt nur wenige Monate über den Winter hindurch Meeresfisch auf den Tisch. Damit bricht sie eine Lanze für den Schweizer Fisch. «Ein Saibling von hier ist genauso gut wie ein Edelfisch.»

Kretzerli (Egli) und Felchen sind im See am zahlreichsten vorhanden. Sie erhält von den Fischern aber auch den höchst attraktiven Beifang: Hecht, Aal, Wels, Saibling oder Zander. Daraus verarbeitet sie nicht nur mit den edlen Stücken Gerichte. Wie an einer Metzgete üblich kommt alles auf den Tisch, auch die Leber und die Fischköpfe. Im Rahmen der Woche der Genüsse bietet sie am Mittwoch, 21. September, eine solche Fischmetzgete an (siehe Box). Das 20-gängige Amuse-Bouche-Menü besteht zum Beispiel aus einer Edelkrebssuppe, geräuchertem Felchenkaviar, Felchenleber, Hechtköpfl mit Safranern oder gebackenen ganzen Kretzerli.

DAS SIND FREILICH GERICHTE, die die gebürtige Appenzellerin auch sonst immer mal wieder auf ihrer Karte stehen hat. «Nur Würste gibt es keine», versichert sie. Dafür zum Beispiel Appenzeller Edelkrebse, die es nur bei ihr gibt. Nicht umsonst gehört Giger zu den besten Fischköchen der Schweiz. Bei unserem Besuch in St. Gallen verrät sie auch, weshalb: «Ich koche den Fisch nie ganz



Vreni Giger: «Ein Bodensee-Saibling ist genauso gut wie Edelfisch.» CHRIS ISELI

■ ÜBER 1200 ANLÄSSE ZUM GENIESSEN

Längst müssen sich die Organisatoren der «**Woche der Genüsse**» nicht mehr rechtfertigen, weshalb es sie braucht. Über **1200 Aktionen** finden zwischen dem 15. und 25. September in der ganzen Schweiz statt nach dem

Motto «genussvoll essen und trinken». **Bellinzona ist die «Stadt der Genüsse».**

So lädt Vreni Giger zur **Fischmetzgete** (Reservierungen: 071 245 5022, www.jaegerhof.ch), der Landgasthof Schönbühl

zum **Tafeln** «Von der Knolle auf den Teller» und Melligen zum **Aargauer Apfelfest** ein. Infos über alle Veranstaltungen im Magazin «Die Genuss Woche» (erhältlich am Kiosk) oder unter www.gout.ch

durch, er muss innen etwas glasig sein.» Das sei beim Fisch noch wichtiger als beim Fleisch.

Diese Vorliebe zu Fisch habe wohl mit ihrem Elternhaus zu tun, erzählt die vom «Gault Millau» mit 17 Punkten dekorierte Köchin mit der kecken Kurzhaarfrisur. Wenn ihre Mutter früher etwas besonders Gutes kochen wollte, ging der Vater zum Bächli und holte frische Fische heraus. So hat sie schon als Kind gelernt, wie man einen Fisch ausnimmt. Nur selbst fischen ist nicht so ihr Ding. «Zum Fischen wäre ich wohl zu geschäftig», meint Vreni Giger und lacht.

SEEFORRENCARPACCIO, Hechtmousse, Saiblingstatar oder Bodenseefischsuppe – solche Gerichte von Vreni Giger gibt es bald nicht nur in ihrem Restaurant nahe den Olma-Hallen. Im Oktober kommt das erste Kochbuch der Grande Dame der Bio-Küche heraus: «Meine Frischmarktküche». Und dann kann man sich diese Gerichte auch zu Hause nachkochen. «Meine Rezepte sind wirklich ein-

«Ich bin weder grün noch öko, höchstens regional und bodenständig.»

VRENI GIGER

fach», verspricht die Köchin, die schon seit mehr als 15 Jahren auf biologische Produkte setzt. Trotzdem sagt sie: «Ich bin weder grün noch öko, höchstens regional und bodenständig.»

Dafür sind die Rezepte mit Zutaten zusammengestellt, die man schon zu Hause hat oder einfach bekommen kann. Aber das Buch aus dem AT-Verlag wird ohnehin kein reines Rezeptbuch sein, sondern aufzeigen, «wieso Vreni Giger so ist, wie sie jetzt ist». Und zum Beispiel auf keinen Fall Foie gras oder Froschschenkel aufischt. Sie habe andere Prioritäten. «Meine Küche macht aus, dass sie einfach ist», verrät die Köchin des Jahres 2003. Sie müsse ehrlich sein. «Das geputzte Zeug mag ich nicht.»

Vreni Giger: Meine Frischmarktküche. AT Verlag, 2011, 240 S., Fr. 98.– (erscheint im Oktober).

■ ENTKORKT

NEUE WEINGESICHTER

Jeweils am ersten Montag im September lädt Ticinowine zur Jahrgangspräsentation «Il viso del vino» (Das Gesicht des Weins) nach Lugano. Mit siebzig Produzenten zeigt der Wein hier allerdings viele Gesichter. Darunter hat es Bekannte, aber auch Unbekannte. Neu dabei ist die Kunsthistorikerin Gaby Gianini von Castello di Morcote, die mit ihrem Mann und ihrer Cousine seit drei Jahren die Geschicke des geschichtsträchtigen Familienweinguts leitet. Ihnen zur Seite steht Michele Conceprio, der sich seit 15 Jahren um die 7 Hektaren Reben des Castello kümmert – zuerst als Mitarbeiter des Weinhauses Tamborini, dann als selbstständiger Önologe und heute als Mitaktionär der Tenuta. Seit 2009 ist Michele auch zuständig für die Vinifikation und löst damit Tamborini ab, der sich weiterhin um die Distribution des Weins kümmert. Die Mittagspause nutzen wir, um mit Gaby und Michele zum Castello di Morcote zu fahren, das im 15. Jahrhundert von Francesco Maria Visconti Herzog von Milano anstelle einer römischen Garnison erbaut wurde. Leider reicht hier der Platz nicht, um den romantischen Ort hoch über dem Luganersee zu beschreiben. Deshalb beschränke ich mich auf den Wein und verweise für den Rest auf die attraktive Website des Weinguts.

Der **Castello di Morcote 2009**, der erste Jahrgang «mis en bouteille au Château», leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach reifen schwarzen Steinfrüchten mit dezenten Vanillnoten und besitzt einen vollen Körper mit frischer Säure und feinem, strengem Tannin im langen Abgang. Er ist ein eleganter, geschliffener Wein, der jetzt schon viel Spass macht, im Verlauf der Zeit sicher noch zulegen wird. Man kann nur gespannt sein, wie die Geschichte des Castello weitergeht. Die Voraussetzungen zum «Grand Cru del Ticino» wären durchaus vorhanden.

ANDREAS KELLER



CASTELLO DI MORCOTE 2009
Produzent: Tenuta Castello di Morcote, Vico Morcote

Herkunft: Tessin
Appellation: Ticino DOC
Rebsorte: Merlot, Cabernet Franc
Beste Trinkreife: jetzt bis Ende 2019
Passende Gerichte: Salumeria, Risotto, Bistecca, Formaggi
Bewertung: 17,5 Punkte
Bezugsquelle: Tenuta Castello di Morcote, Strada al Castell 27, 6921 Vico Morcote, Tel. 091 996 12 30, www.castellodimorcote.com, Fr. 41.–

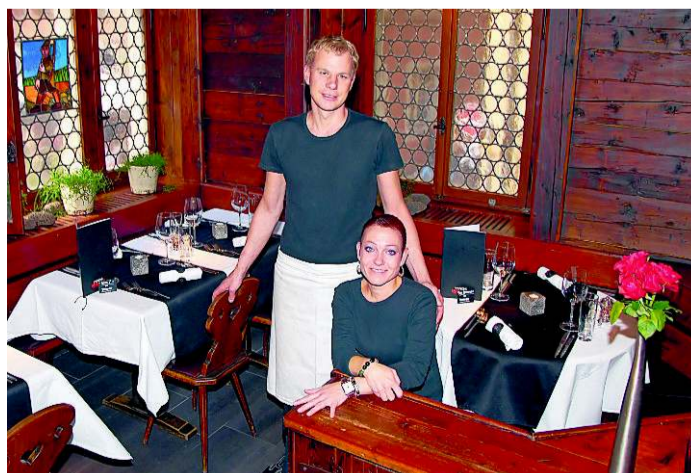
■ AUFGETISCHT

Die Stube für Fleischtiger

RESTAURANT BODEGA, BADEN

Ein Haus mit gotischem Gemäuer, Butzenscheiben und altem Holztäfer. Wer nur die Gartenbeiz oder die Bar im Erdgeschoss kennt, hat bisher etwas verpasst. Denn die Cordulastube im ersten Stock mit lediglich fünf Tischen ist einmalig. Reto Zurflüh und Sandra Blumenthal haben die Wirtshausstradition, die es in diesen Gemäuern seit dem 18. Jahrhundert gibt, 2006 wieder aufgenommen und bestens ins Heute gebracht. Berühmt ist die Bodega für Fleisch. Für Tatar, aber vor allem für die edlen Stücke vom offenen Grill im ersten Stock. Rindsfilet wie Entrecôte (Fr. 54.– bzw. 49.–) zergingen auf der Zunge und die Gemüsebeilage war knackig frisch und erfrischend mehr als nur das übliche Alibi. Spanien ist im Hause Bodega angesagt: Daran hielten wir uns bei der Vorspeise. Der gut dotierte Tapas-Teller (Fr. 24.–) gefiel, zu begeistern vermochten uns die überbackenen Feigen mit viel spanischem Schinken (Fr. 19.–). Und auch die Getränke sollten spanisch sein: Cava zum Apéro, ein vollmundiger Rioja, ein Finca Valpiedra Tinto Reserva von 2005 (Fr. 72.–), zur Hauptspeise passten bestens. Und fast vergessen: Auch die Crema Catalana ist alles andere als Durchschnitt.

SABINE ALTORFER



Reto Zurflüh und Sandra Blumenthal vom Restaurant Bodega, Cordulaplatz 12, Baden. Tel. 056 222 62 17, www.bodegab.ch. Geöffnet: Di–Do 16–24 Uhr, Fr 16–1 Uhr, Sa 10.30–1 Uhr.

KÜCHE Fleisch vom offenen Grill

SERVICE Sehr kompetent und freundlich

AMBIENTE Originale, historische Stube

PREISE Vorspeisen Fr. 9.– bis 23.–, Hauptspeisen ab Fr. 26.–

■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagofaktor» und «So stimmts»

Muss man Musikanten, die im Restaurant während des Essens aufspielen, Geld geben?

Von einem Muss kann hier nicht die Rede sein. Sie haben die Herren ja nicht zum Musizieren aufgefordert. Ob Sie dies mit einer Gabe honorieren möchten, liegt in Ihrem eigenen Ermessen. Kommen die Musiker gar zweimal vorbei, um Geld einzutreiben, ist das ziemlich aufdringlich. Das würde ich als Gastwirt so nicht in meinem Lokal tolerieren. Schauen Sie den bettelnden Herrn an und geben ihm mit einem klaren Nein zu verstehen, dass er von Ihnen kein Geld bekommt. Anders verhält es sich bei Strassenmusikanten. Da haben wir die Möglichkeit, weiterzugehen, wenn uns die Darbietung nicht gefällt. Bleiben wir stehen und konsumieren die Musik, gehört es sich, einen Betrag in den Hut oder den Geigenkasten zu werfen – und sich nicht einfach davonzuschleichen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch